de le budella grosse del porcho/ & nettale molto bene ch̄ siano sottili ch̄ nō gli resti niente di grasso/ & impieli de questa materia & strmpila bene nele dite budella & falle longhe/ ó curthe como ti piace/ & uogliono essere cotti allesso/ & non possono durare piu ch̄ due di in perfectione/ Niente dimancho secundo el tempo el bisogno si possono conseruar̄ quindici ó uinti di & piu se seranno ben gouernati.

Et tu uorrai far̄ bone salzicchie di carne di pōcho ó daltra carne. Togli de la carne magra & grassa ī sime senza nerui e tagliala ben monuta/ Et se la carne ē/ dece libre mettoue una libra de sale due oncie de finocchio ben necto/ & doi oncie di pepe pistato grossamente/ & mescola bene queste cose in seme & lassale star̄ per un di Et dapoi togli di budelli ben netti & ben mondi & impieli de questa carne & poneli asciuccar̄ al fumo.

Et fare dui piatelli di gelatina/ Togli quarata piedi de crastoni/ & scorticali & cacciane fōr le ossa & poi li dutti pedi a mollo ī acqua frescha per spatio di tre ó quattro hor̄/ Dapoi lauagli molto bene & togli un bocchale da coto bianco/ un bocchale di uino bianco & dai bocchali da acqua/ & poneli accocer̄ li dutti piedi sopra giongendoui del sale secūdo el bisogno/ & falli bollir̄ ad agio ad agio schiumandoli sopra tuto cō bona diligentia/ Et como siano mezo cotti togli una quarta di pepe sano/ Una quarta de pepe longho/ una quarta de grano de paradiso/ Una quarta di cānella in tegra/ & meza quarta di spēconardo/ Et pista tutte queste cose grossamente ch̄ siano rotte & nō piste & ponile a bollire con li duti pedi Et lassali bollir̄ tanto ch̄ sia consumata la terza parte/ Et quando li pedi son ben cotti cacciali fora/ & ritorna il brado al foco/ & como comincia a bollire poniui dentro dece bianchi doua battuti tanto/ ch̄ siano schiuma/ & dagli una uolta colcocchiaro & subito passa el brodo per un sacco di lana doi o tre uolte in seme cō tutta la mescolanza ch̄ sia ben colata/ lasando star̄ continuamente ferma la dutta mescolanza nel sacco/ & quante piu uolte il colis sera piu netto & stillato/ Et da poi habi apparecchiata la carne di pollastro ó di capretto/ ó di cappōn & sia cotta quanto bisogna/ & sia tolta via la pelle de la dutta carne & ben biancha & ben netta/ & ponila asciuccar̄ tra doi pāni biāchi/ & ponila ī li piattelli & da poi un poni sopra il dutto brodo/ & poi poni li piattelli ī locho frescho & lassala gelare.

Iglia un quarto di capretto & concialo molto bene como vole essere arrosto/ & ī lardalo & poneli per dentro assai aglio ī spichi mō date amodo se uolesci imprlottar̄/ ó ī lardar̄/ Dapoi togli de bono agresto/ doi rosci doua/ doi spichi